BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUKTIONS-GERÄTE

„Base-Line“

Modell BH/BA 1500
Modell BH/BA 1800
Modell BH/BA 2500
Modell BH/BA 3000
Modell BH/BA 3500
Modell SH/BA 3500
Modell SH/BA 5000
Modell SH/DU/BA 3500
Modell SH/DU/BA 5000

INHALT **SEITE**

1	**Allgemeines**	**3**
1.1	Anwendung	3
2	**Produktebeschreibung**	**3**
2.1	Produkte	3
2.2	Technische Daten	4
3	**Installation**	**4**
3.1	Installations-Voraussetzungen	4
3.2	Installations-Vorschriften	4
4	**Inbetriebnahme**	**8**
4.1	Montage	8
5	**Funktionstest**	**9**
6	**Bedienung**	**10**
6.1	Kochprozess	10
7	**Sicherheitsvorschriften**	**11**
7.1	Beschreibung von Gefahren-Symbolen	11
7.2	Gefahren bei Nichtbeachten von Gefahren-Symbolen	11
7.3	Sichere Anwendung	11
7.4	Bedienpersonal	11
7.5	Unsachgemässe Bedienung	12
7.6	Unbefugtes Nachbauen	12
7.7	Pfannenerkennung	12
7.8	Überwachung der Heizzone	12
8	**Ausserbetriebnahme**	**13**
9	**Fehlerfindung**	**13**
10	**Reinigung**	**16**
11	**Unterhalt**	**17**
12	**Entsorgung**	**17**

1 Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Aus diesem Grunde muss sie vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Allgemeine Informationen über Produktebeschreibung – Installation – Inbetriebnahme - Funktionstest – Bedienung – Sicherheitsvorschriften – Ausserbetriebnahme – Fehlerfindung - Reinigung - Unterhalt und Entsorgung, werden in weiteren Kapiteln behandelt.

1.1 Anwendung

Die Induktions-Geräte „Base-Line“ werden als Kochgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit „Base-Line“ Induktions-Geräten
darf ausschliesslich nur mit empfohlenen Typen und Grössen von Pfannen durchgeführt werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials dürfen keine NO-NAME-Produkte eingesetzt werden.

2 Produktebeschreibung

2.1 Produkte

Es stehen neun Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen zur Auswahl. Sie überzeugen durch ihre robuste Bauweise, sie sind kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie ausgerüstet in einem kompletten Gehäuse aus CrNi-Stahl. Die variantenreichen Zubehörteile sind optimal auf die „Base-Line“-Modelle abgestimmt und bieten jeden nur erdenklichen Spielraum. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Aussenmasse, geringes Gewicht
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, CE-konform
  UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996

2.2 Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampen-Betrieb 24V DC / max. 40mA (grün)
Leistungsregler – Potentiometer 10kOhm

Dimensionen	**BxTxH**	**Ceranfläche**
Base-Line BH/BA	320 x 380 x 105 mm	260 x 260 mm
Base-Line SH/BA	380 x 440 x 138 mm	320 x 320 mm
Base-Line SH/DU/BA	380 x 700 x 160 mm	320 x 580 mm

Technische Daten	**Spannung**	**Leistung**	**Gewicht**
Base-Line BH/BA 1500	120V	1,5 kW	9 kg
Base-Line BH/BA 1800	120V	1,8 kW	9 kg
Base-Line BH/BA 2500	208 / 230 / 240	2,5 kW	9 kg
Base-Line BH/BA 3000	208 / 230 / 240	3,0kW	9 kg
Base-Line BH/BA 3500	208 / 230 / 240	3,5kW	9 kg.
Base-Line SH/BA 3500	208 / 230 / 240	3,5 kW	11 kg
Base-Line SH/BA 5000	208 / 400 / 440	5,0 kW	11 kg
Base-Line SH/DU/BA 3500	208 / 400 / 440	2 x 3,5 kW	25,2 kg
Base-Line SH/DU/BA 5000	208 / 400 / 440	2 x 5,0 kW	25,2 kg

Funktionsbedingungen

- Max. Toleranz der Netzspannung — Norminalspannung +6% / -10%
- Frequenz — 50 / 60 Hz
- Schutzklasse — IP X0
- Min. Pfannen-Durchmesser — 12 cm

3 Installation

3.1 Installations-Voraussetzungen

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche plaziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Der Leistungs-Drehschalter muss leicht zugänglich sein.

Installations-Umgebung

Max. Umgebungstemperatur	Lagerung	> -20°C - +70°C
	in Funktion	> + 5°C - +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit:	Lagerung	> 10% - 90%
	in Funktion	> 30% - 90%

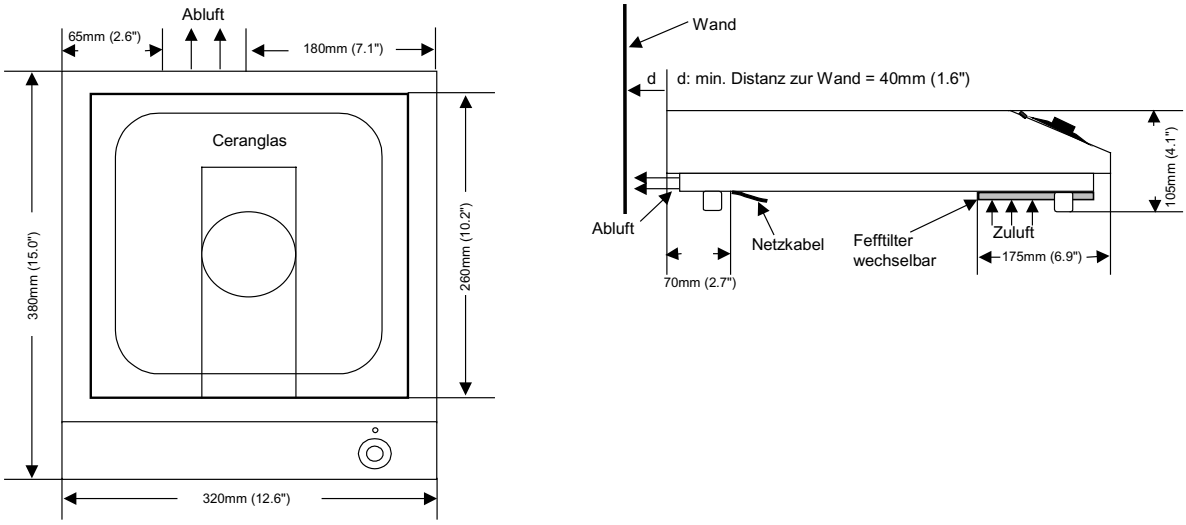
3.2 Installations-Vorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

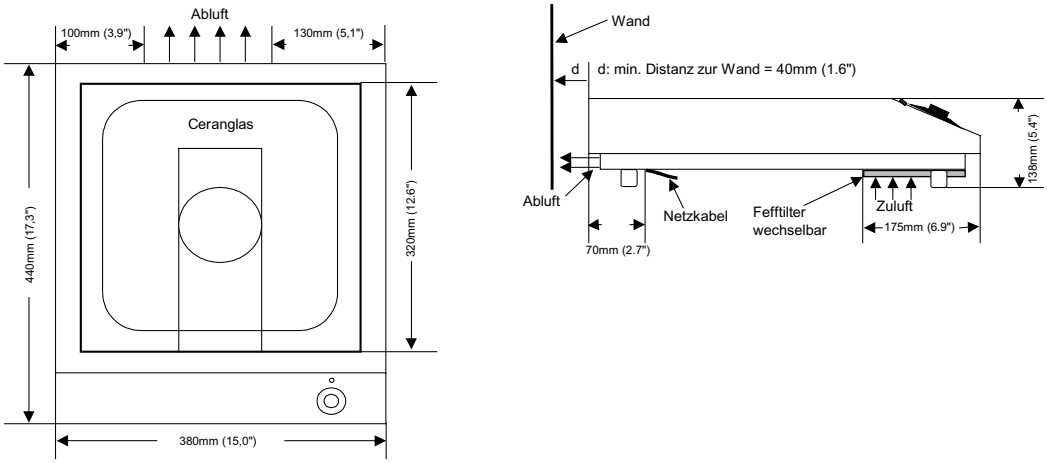
- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktions-Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Stecker muss jedoch gut zugänglich sein, um das Gerät vom Netz trennen zu können.
- Falls Fehlerstromschütze verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von > 30mA einsetzbar sein.

- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Das Induktions-Gerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass keine heisse oder fette Umgebungsluft durch das Induktions-Gerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkipper oder Öfen).
- Das Induktions-Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heissen Oberfläche gestellt werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt wird.

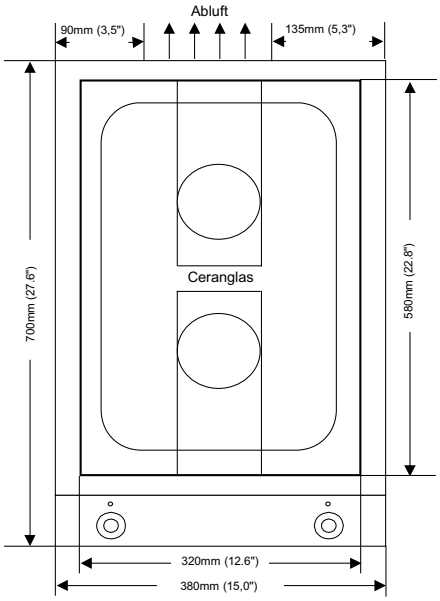
Einkochzonengerät BH/BA 1500, BH/BA 1800, BH/BA 2500, BH/BA 3000 oder BH/BA 3500

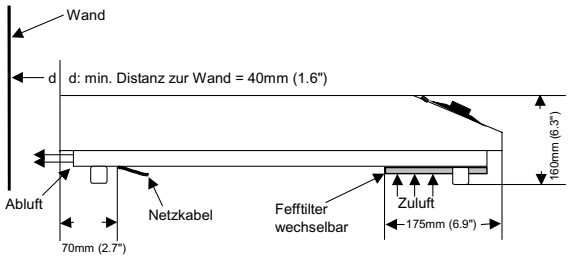


Einkochzonengerät SH/BA 3500 oder SH/BA 5000



Zweikochzonengerät SH/DU/BA 3500 oder SH/DU/BA 5000





Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Experten ausgeführt werden.

1-phasige Version

Induktions-Auftisch-Geräte:
Modell BH/BA 1500***,** BH/BA 1800*, BH/BA 2500*, BH/BA 3000* oder BH/BA 3500*
Modell SH/BA 3500

Die Induktions-Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

***Es gilt zu beachten, dass der Stecker am Gerät mit einem eingespritzten Netzfilter an der Netzanschlussleitung ausgestattet ist.**

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

Phase:	braun	(Farbe des Leiters)
Neutral:	blau	(Farbe des Leiters)
Erdung:	grün-gelb	(Farbe des Leiters)

ACHTUNG	Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen.

Spannung: +6% / -10%
Frequenz: 50 Hz / 60 Hz
Sicherung: 1,5kW > 13A (120V)
1,8kW > 15A (120V)
2,5kW > 13A (208V) / 12A (230V) / 11A (240V)
3,0kW > 15A (208V) / 14A (230V) / 13A (240V)
3,5kW > 17A (208V) / 15A (230V) / 14A (240V)

3-phasige Version

Induktions-Auftisch-Geräte:
Modell SH/BA 5000
Modell SH/DU/BA 3500
Modell SH/DU/BA 5000

Die Induktions-Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

Phase 1, 2, 3:	schwarz / braun/blau[1)]	(Farbe des Leiters)
Erdung:	gelb / grün	(Farbe des Leiters)

[1)] oder andere Farben ausser grau, grün oder weiss

ACHTUNG	Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen.

Spannung: +6% / -10%
Frequenz: 50 Hz / 60 Hz
Sicherung: 5,0kW > 14A (208V) / 8A (400V) / 7A (440)
2 x 3,5kW > 20A (208V) / 10A (400V) / 9A (440V)
2 x 5,0kW > 17A (208V) / 15A (400V) / 14A (440V)

4 Inbetriebnahme

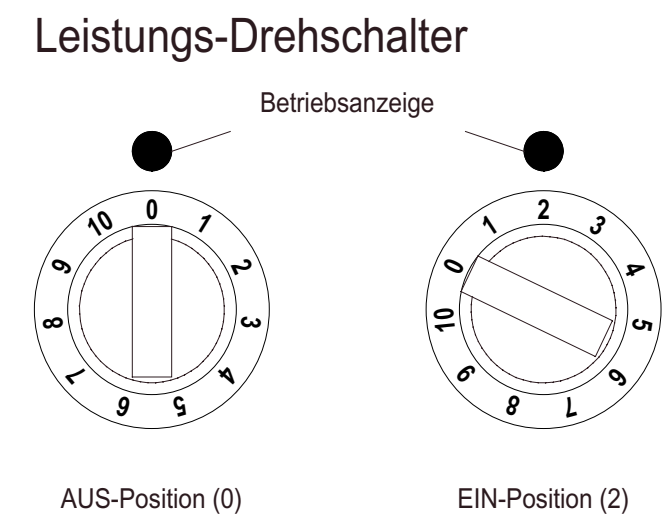
4.1 Montage

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Experten ausgeführt werden.

Die Induktions-Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus.
Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Uebereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikte befolgt werden.
Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannungen des Netzstroms und des Gerätes (gemäss Typenschild) übereinstimmen.

Das Induktions-Gerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination etc.) seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüssen, welche nicht fix montiert werden. Es muss so plaziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.1 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden

Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position bevor Sie das Induktions-Gerät ans Stromnetz anschliessen.



Leistungs-Drehschalter
Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehschalters
Position AUS:
‘0’ zeigt zur Betriebsanzeige
Position EIN: Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt ausser 0

Vor dem Durchführen von Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Induktions-Gerät zu bedienen ist.

Ihr Induktions-Gerät ist am richtigen Ort plaziert und mit dem Stromnetz verbunden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig steht und nicht wackelt. Der Leistungs-Drehschalter ist in AUS-Position.
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Ceranfeld. Überprüfen Sie, ob das Ceranfeld weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Ceranfeld gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker aus.

5 Funktionstest

ACHTUNG	Dem Ceranfeld wird durch die heisse Pfanne Wärme übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden (Verbrennungen), berühren Sie das Ceranfeld nicht.

Benützen Sie eine für die Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.

- Giessen Sie etwas Wasser in die Pfanne und plazieren Sie sie in die Mitte der Heizzone.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf EIN (eine Position zwischen 1 und 12). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet (grün), das Wasser wird aufgeheizt.
- Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone; die Betriebsanzeigelampe muss blinken.
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position. Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.
- Die leuchtende Bebriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Leistungs-Drehschalter auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (min. 12 cm Bodendurchmesser)?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone?

Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie ein Magnet, welches leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte. Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktions-Gerät trotz Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab.

⇒ Position 1 > minimale Leistung
⇒ Position 12 > maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen.
Die Wärmespeicherkapazität dieser Technologie ist sehr tief. Wenn der Wirkungsgrad mittels Leistungs-Drehschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschalter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.
Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone plaziert sein, ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmässig aufgeheizt.
Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

Komfort

Das Induktions-Gerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehschalters hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie in die Pfanne sofort gestoppt. Wenn die Pfanne auf die Heizzone zurückgestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen.
Durch Ausschalten des Drehschalters wird der Kochprozess gestoppt.

7 Sicherheitsvorschriften

7.1 Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol:
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).

Elektrische Spannung:
Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.

ACHTUNG

Bei unsachgemässer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.

Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Beispiel:

ACHTUNG
Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss die Bedienungsanleitung gelesen werden

7.2 Gefahr bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.
Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

7.3 Sichere Anwendung

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.

- Um die Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktions-Gerät benützen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Schalters auf 'EIN' starten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktions-Gerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Keine Aluminiumfolie oder Plasticbehälter auf die heisse Oberfläche legen.
- Die Glasoberfläche darf nicht als Lagerfläche benützt werden.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindlichen Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Kochherds.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es sofort entweder durch den Hersteller oder durch eine Fachperson ersetzt werden.

7.5 Unsachgemässe Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktions-Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss 'Technische Daten' dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

7.6 Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen

Jegliches Nachbauen oder Aenderungen am Induktions-Gerät sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät vornehmen wollen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

7.7 Pfannenerkennung

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeigneten Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

7.8 Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindenden Temperatursensor überwacht. Überhitzte Pfannen (heisses Öl, leere Pfannen) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät muss nach dem Abkühlprozess wieder neu gestartet werden.

8 Ausserbetriebnahme

Wenn das Induktions-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungs-Drehschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktions-Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker aus.
Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktions-Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung

ACHTUNG	Induktions-Gerät nicht öffnen! Gefährliche Spannung!

Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (CERAN-Glas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker ausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

Errormeldungen

Anzahl Blinkimpulse der Betriebslampe / Code	**Bedeutung**	
--	Kein Fehler, Normalbetrieb	
01	Kein Spulenstrom, Hardwareüberstrom	3)
02	Hoher Spulenstrom, Softwareüberstrom	3)
03	Temperatur Kühlblech	1)
04	Temperatur Kochfeld, Ueberhitzung	1)
05	Leistungsdrehschalter Leitungsbruch	1)
06	Erhöhte Innentemperatur	2)
07	Kochfeldfühler Kurzschluss	1)
08		
09		
10		
11		
12	Leistungsreduktion Kühlblechtemperatur	2)
13	Leistungsreduktion Kochfeldtemperatur	2)
14	Leistungsreduktion durch ungeeignetes Pfannenmaterial	2)

1) Das Gerät stellt sofort ab.
2) Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung im Taktbetrieb weiter.
3) Ungeeignetes Pfannenmaterial

Ablauf der Fehlermeldung: Die Lampe „Ein“ leuchtet für einen längeren Intervall (0,6 Sek.), die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle müssen gezählt werden und geben Aufschluss über die Art des Fehlers gemäss oben genannten Codesystem.

Fehlerfindung

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeige-Lampe ist AUS (dunkel)	• keine Stromzufuhr	• prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
	• Leistungs-Drehschalter in AUS-Position	• Leistungs-Drehschalter in Ein-Position drehen
	• Pfanne zu klein (Durchmesser Pfannen-boden unter 12 cm)	• geeignete Pfanne einsetzen
	• Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone plaziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	• schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	• ungeeignete Pfanne	• wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne [1)]
	• Induktions-Gerät defekt	• kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Netzkabel aus
Ungenügende Heizleistung Betriebs-Anzeigelampe ist AN (leuchtet)	• verwendete Pfanne ist nicht ideal	• wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne. Vergleichen Sie die Resulate mit 'Ihrer' Pfanne
	• Luftkühlsystem ist behindert	• Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	• Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten [2)])	• Stellen Sie sicher, dass keine heisse Luft angesogen wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur der Luftzufuhr darf 40ºC / 110ºF nicht übersteigen

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
	• eine Phase fehlt (nur bei 3-phasiger Ausführung)	• prüfen Sie die Sicherungen
	• Induktions-Gerät defekt	• kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Netzkabel aus
Keine Reaktion auf **Drehen des Leistungs-Drehschalters**	• Leistungs-Drehschalter defekt	• kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Netzkabel aus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet	• Luftkühlsystem ist behindert • Fettfilter schmutzig	• stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind • Fettfilter reinigen
	• Lüfter schmutzig	• Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab Lüfter arbeitet nicht	• Lüfter defekt • Lüfter-Überwachung defekt	• kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit)	• Spule überhitzt, Heizzone zu heiss • leere Pfanne • überhitztes Öl in der Pfanne	• Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel) **werden auf der Heizzone aufgeheizt**	• Pfannenerkennung falsch eingestellt	• Überprüfen Sie den Logikprint

1)Um zu überprüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benützen Sie ein Magnet, welches leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.

2)Das Kühlsystem (Lüftung) beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 55°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C, reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktions-Gerät läuft hörbar ungleichmässig.

10 Reinigung

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen, ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die CERAN-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom CERAN-Feld mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können.
Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.
Das Induktions-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker geprüft werden.

ACHTUNG	Induktions-Gerät nicht öffen! Gefährliche Spannung!

Das Induktions-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktions-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:
Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktions-Gerät wieder in Betrieb genommen wird.
Das Induktions-Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktions-Gerätes.